

**ACCION**  
n una gran  
**ORDINARIA!**

**ti**

Aproveche esta  
oportunidad para  
visitar nuestros  
nuevos salones  
de venta

**INTERVALS HASTA**



**PURBURY LUSTRE NATURAL**

A. Fregata 2 mtz. decomponibile .....  
B. Comoda bagno, nuovo linoval,  
cristo con: 1.200.89  
C. Comoda allo a camera.

[illegible]

VILL. - 1450000000 1181 y 1213  
 1934 - 1935 - 1936 - 1937 - 1938  
 1939 - 1940 - 1941 - 1942 - 1943  
 1944 - 1945 - 1946 - 1947 - 1948  
 1949 - 1950 - 1951 - 1952 - 1953  
 1954 - 1955 - 1956 - 1957 - 1958  
 1959 - 1960 - 1961 - 1962 - 1963  
 1964 - 1965 - 1966 - 1967 - 1968  
 1969 - 1970 - 1971 - 1972 - 1973  
 1974 - 1975 - 1976 - 1977 - 1978  
 1979 - 1980 - 1981 - 1982 - 1983  
 1984 - 1985 - 1986 - 1987 - 1988  
 1989 - 1990 - 1991 - 1992 - 1993  
 1994 - 1995 - 1996 - 1997 - 1998  
 1999 - 2000 - 2001 - 2002 - 2003  
 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008  
 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013  
 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018  
 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023  
 2024 - 2025 - 2026 - 2027 - 2028  
 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033  
 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038  
 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043  
 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048  
 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053  
 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058  
 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063  
 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068  
 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073  
 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078  
 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083  
 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088  
 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093  
 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098  
 2099 - 2100 - 2101 - 2102 - 2103  
 2104 - 2105 - 2106 - 2107 - 2108  
 2109 - 2110 - 2111 - 2112 - 2113  
 2114 - 2115 - 2116 - 2117 - 2118  
 2119 - 2120 - 2121 - 2122 - 2123  
 2124 - 2125 - 2126 - 2127 - 2128  
 2129 - 2130 - 2131 - 2132 - 2133  
 2134 - 2135 - 2136 - 2137 - 2138  
 2139 - 2140 - 2141 - 2142 - 2143  
 2144 - 2145 - 2146 - 2147 - 2148  
 2149 - 2150 - 2151 - 2152 - 2153  
 2154 - 2155 - 2156 - 2157 - 2158  
 2159 - 2160 - 2161 - 2162 - 2163  
 2164 - 2165 - 2166 - 2167 - 2168  
 2169 - 2170 - 2171 - 2172 - 2173  
 2174 - 2175 - 2176 - 2177 - 2178  
 2179 - 2180 - 2181 - 2182 - 2183  
 2184 - 2185 - 2186 - 2187 - 2188  
 2189 - 2190 - 2191 - 2192 - 2193  
 2194 - 2195 - 2196 - 2197 - 2198  
 2199 - 2200 - 2201 - 2202 - 2203  
 2204 - 2205 - 2206 - 2207 - 2208  
 2209 - 2210 - 2211 - 2212 - 2213  
 2214 - 2215 - 2216 - 2217 - 2218  
 2219 - 2220 - 2221 - 2222 - 2223  
 2224 - 2225 - 2226 - 2227 - 2228  
 2229 - 2230 - 2231 - 2232 - 2233  
 2234 - 2235 - 2236 - 2237 - 2238  
 2239 - 2240 - 2241 - 2242 - 2243  
 2244 - 2245 - 2246 - 2247 - 2248  
 2249 - 2250 - 2251 - 2252 - 2253  
 2254 - 2255 - 2256 - 2257 - 2258  
 2259 - 2260 - 2261 - 2262 - 2263  
 2264 - 2265 - 2266 - 2267 - 2268  
 2269 - 2270 - 2271 - 2272 - 2273  
 2274 - 2275 - 2276 - 2277 - 2278  
 2279 - 2280 - 2281 - 2282 - 2283  
 2284 - 2285 - 2286 - 2287 - 2288  
 2289 - 2290 - 2291 - 2292 - 2293  
 2294 - 2295 - 2296 - 2297 - 2298  
 2299 - 2300 - 2301 - 2302 - 2303  
 2304 - 2305 - 2306 - 2307 - 2308  
 2309 - 2310 - 2311 - 2312 - 2313  
 2314 - 2315 - 2316 - 2317 - 2318  
 2319 - 2320 - 2321 - 2322 - 2323  
 2324 - 2325 - 2326 - 2327 - 2328  
 2329 - 2330 - 2331 - 2332 - 2333  
 2334 - 2335 - 2336 - 2337 - 2338  
 2339 - 2340 - 2341 - 2342 - 2343  
 2344 - 2345 - 2346 - 2347 - 2348  
 2349 - 2350 - 2351 - 2352 - 2353  
 2354 - 2355 - 2356 - 2357 - 2358  
 2359 - 2360 - 2361 - 2362 - 2363  
 2364 - 2365 - 2366 - 2367 - 2368  
 2369 - 2370 - 2371 - 2372 - 2373  
 2374 - 2375 - 2376 - 2377 - 2378  
 2379 - 2380 - 2381 - 2382 - 2383  
 2384 - 2385 - 2386 - 2387 - 2388  
 2389 - 2390 - 2391 - 2392 - 2393  
 2394 - 2395 - 2396 - 2397 - 2398  
 2399 - 2400 - 2401 - 2402 - 2403  
 2404 - 2405 - 2406 - 2407 - 2408  
 2409 - 2410 - 2411 - 2412 - 2413  
 2414 - 2415 - 2416 - 2417 - 2418  
 2419 - 2420 - 2421 - 2422 - 2423  
 2424 - 2425 - 2426 - 2427 - 2428  
 2429 - 2430 - 2431 - 2432 - 2433  
 2434 - 2435 - 2436 - 2437 - 2438  
 2439 - 2440 - 2441 - 2442 - 2443  
 2444 - 2445 - 2446 - 2447 - 2448  
 2449 - 2450 - 2451 - 2452 - 2453  
 2454 - 2455 - 2456 - 2457 - 2458  
 2459 - 2460 - 2461 - 2462 - 2463  
 2464 - 2465 - 2466 - 2467 - 2468  
 2469 - 2470 - 2471 - 2472 - 2473  
 2474 - 2475 - 2476 - 2477 - 2478  
 2479 - 2480 - 2481 - 2482 - 2483  
 2484 - 2485 - 2486 - 2487 - 2488  
 2489 - 2490 - 2491 - 2492 - 2493  
 2494 - 2495 - 2496 - 2497 - 2498  
 2499 - 2500 - 2501 - 2502 - 2503  
 2504 - 2505 - 2506 - 2507 - 2508  
 2509 - 2510 - 2511 - 2512 - 2513  
 2514 - 2515 - 2516 - 2517 - 2518  
 2519 - 2520 - 2521 - 2522 - 2523  
 2524 - 2525 - 2526 - 2527 - 2528  
 2529 - 2530 - 2531 - 2532 - 2533  
 2534 - 2535 - 2536 - 2537 - 2538  
 2539 - 2540 - 2541 - 2542 - 2543  
 2544 - 2545 - 2546 - 2547 - 2548  
 25

[illegible]



















# ¿QUE HACEMOS

## HOY DE COMIDA?

• PASCALINA MISIA ANTONIA

**Ingri:** 18 alcachofas crudas cortadas bien finas, agua y limón, sal, 1 cucharada de aceite, 5 huevos bien batidos, 1/2 taza de leche, 1 cucharada de queso rallado, sal y pimienta. 1/2 cucharada de azúcar, masas sencillas.

Forrar una tartera con masas sencillas. Preparar los alcachofas quitándoles las hojas duras. Ponerlos bien lavados en un plato con agua con limón, colarlos, ponerlos con sal y la cucharada de queso rallado. Batir los huevos, juntarlos con la leche y los demás ingredientes y echar esto sobre los alcachofas. Tapar con masa y poner al horno moderado por 1 hora o más, pues los alcachofas tienen que cocinarse. Les gustará.

• BARRILLOS DE JAMÓN

**Ingri:** 4 yemas de huevo duro picado, 4 claras batidas duras, 3 cucharadas de mantequilla, sal, 1/2 taza de aceitunas picadas, 1 cucharita jugo de limón, 1/2 cucharada de mostaza, 12 lunas rebanadas de jamón, 1/2 taza de queso rallado.

• COSTILLITAS AUX FINES-FLEURES

**Ingri:** 6 costillas de ternera, mantequilla, sal y pimienta, 1/2 taza de vino blanco, 1/3 taza de azúcar, 2 cucharadas de perejil picado, 2 chabatos picados, jugo de 1/2 limón.

• DAYMERO

Poner en molde cuadrado y no muy alto 2 cucharadas de mantequilla y 3 de azúcar. Poner al fuego hasta que se haga caramelo, luego embadurnar bien el molde. Con una taza de cereales en copos y 1 taza de leche batida en el fondo del molde. Batir los 2 huevos, 2 cucharadas de mantequilla, 3 cucharadas de polvos de hornear y luego 1 huevo con 1 1/3 taza de leche. Mezclar bien y verterlos sobre las copos. Poner

en horno caliente 30 min. Después de retirar, se desmolda y se sirve frío con la fruta para arriba.

• HUEVOS CON SALCHICHAS

**Ingri:** En moldes empuñados poner salchichas en rodajas ya fritas. Echar una cucharada de sal y 1/2 taza de queso rallado. Poner a cocinar en horno moderado hasta que las chuletas estén firmes, no demasiado. Servir en los moldes.

• FRUTILLAS EN POMERO

**Ingri:** 8 pomeros grandes, 1/2 litro de frutilla, 3/4 taza de azúcar, 1/2 taza de agua.

Cortar los pomeros al medio, sacar semillas, cortar las frutillas y ponerlas en el pomero y rellenarlo con el azúcar y el agua y cocinar en el horno. Poner a servir.

• MOLLETES DE COFIO

**Ingri:** 1 masa de harina, 1 taza de galleta, 3/4 cucharada de mantequilla, 1/2 taza de queso rallado, 1/4 taza de leche, 1 huevo bien batido, 3/4 cucharada de sal, 2 cucharadas de azúcar.

Mezclar y servir inmediatamente. Mezclar la masa con el huevo y la mantequilla derretida. Agregar el queso, la leche y el azúcar. Revolver bien hasta que quede homogéneo. Poner en molde de molletes empuñados. Cocinar en horno moderado de 15 a 20 minutos. Servir caliente con mantequilla y dulce.

• SALSA DE LIMÓN

**Ingri:** 1 taza de azúcar, 2 cucharadas de harina, 1 taza de agua hirviendo, 1/3 taza de mantequilla, 2 cucharadas de jugo de limón, 1/2 cucharada de sal.

Mezclar harina y azúcar. Añadir el agua hirviendo de a poco revolviendo sobre el fuego hasta que espese. Añadir la mantequilla y los jugos. Muy rica para budines o tortas.

• HONGOS A LA PROVENCAL

Se preparan los hongos como indicamos (capítulo 5 de julio), luego se pisan por harina y se

## CONSEJOS

Los acompañamientos de verduras, mejor posibles. Acompañar con duraz, chile, arroz, etc., que horra bien en canchales de masas o burritas y cocidas.

Se dice que la cantidad de azúcar en la mejor para pastas es de 1/2 taza. Debe ser espesa y curada de 4 a 6 segundos de cocción. Se procede así: en un recipiente se echa la pasta y se cocina.

En los tiempos de cocción de la pasta, se debe tener en cuenta la cantidad de agua que se requiere. Se debe tener en cuenta la cantidad de agua que se requiere.

Las arañas se pueden cocinar en el día antes y refrigerar.

Al planear una comida con cantidad de platos, se debe tener en cuenta la cantidad de platos que se requieren. Se debe tener en cuenta la cantidad de platos que se requieren.

• VOLCANCTO



**PEDICUROS**  
GUZMAN LOPEZ Y CAMILO LAMARCA  
5 Galineras  
Aldermos ASTRUCANOS  
Horario continuo  
Hasta las 11 y 30  
Pda. Porto, 122  
Julio II y Oba 122 95617

• A FORTÉ

El pollo se hace así: se ponen en un mortero 5 dientes de ajo y 1 rama de albahaca fresca (de 15 hojas) y se mueven bien. Luego se le añade 1 taza de queso rallado y 1/2 taza de aceite, sal y pimienta. Se mezcla bien.

• A RUMI

Señale a las ciruelas cocidas el azúcar y ponga en su lugar un cuadrado de queso o una tarta de nuez. Envolvía en una tira de paño y se suela con un escarbo.



**MARCOS DE ESTILO EL LOUVRE CUADROS**  
Realización de cuadros en seda, lana, algodón, etc. Gran variedad de colores, formas y tamaños. Precios muy bajos. Solicite catálogo gratis. R. CLAMET, 122, Julio II y Oba 122.

## CONSULTORIO

A FIFRA. — Para aprovechar la carne y verduras del puchero, pásalas por la máquina, añádales un poco de sal y pimienta. Así se hacen las empanadas o el pastel. Ponga en un molde, apóndelo bien para que tome la forma. Demóndolo en un horno.

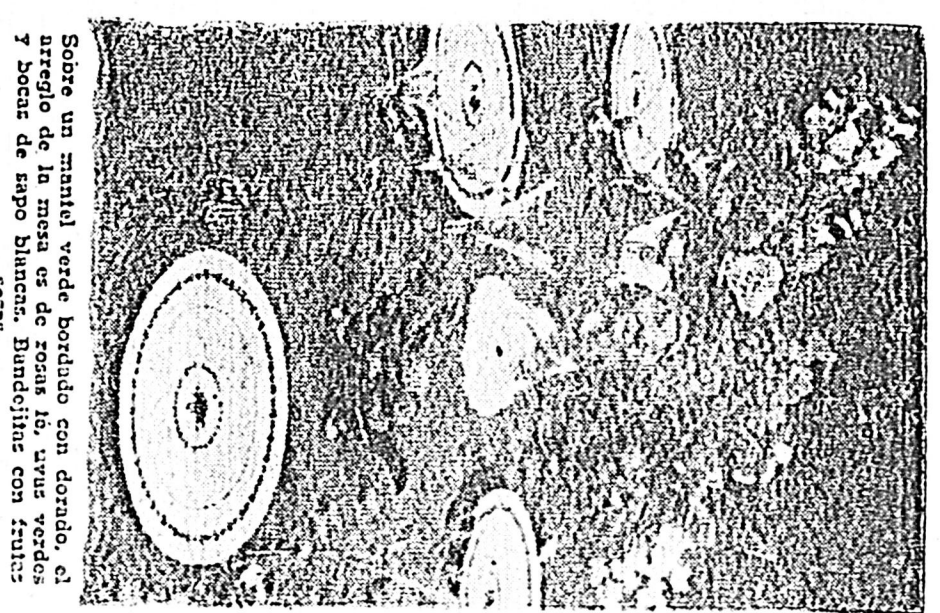
A FORTÉ. — Si su horno es tan desparejo siempre tendrá dificultades con las tortas; creo que le conviene poner una bandeja en el horno, así el calor será más uniforme. Ponga primero la torta, más bien sobre el lado que queda.

A BANCIS. — Las tortas que se hacen en un horno de barro, se deben hacer en un horno de barro. Si su horno es de barro, se deben hacer en un horno de barro.

A IGNORANTE. — Los niños que vienen enfermos de una piel, se deben lavar con agua y jabón. Se deben lavar con agua y jabón.

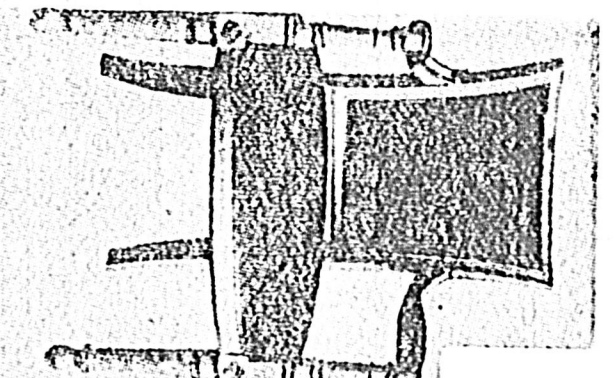
A RUMI. — Señale a las ciruelas cocidas el azúcar y ponga en su lugar un cuadrado de queso o una tarta de nuez. Envolvía en una tira de paño y se suela con un escarbo.

por R. Martínez



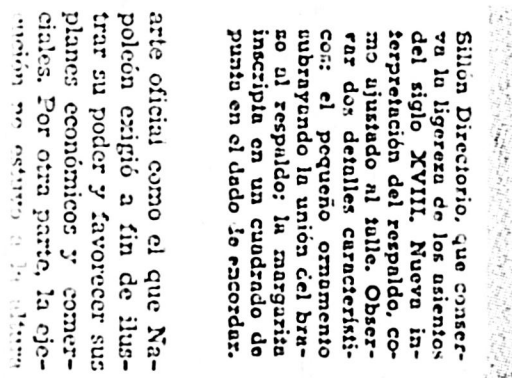
## EL ESTILO IMPERIO Del Directorio a la Restauración

En esta ocasión, los estilos imperio y directorio, que son los estilos de la restauración, se presentan en esta ocasión. Los estilos imperio y directorio, que son los estilos de la restauración, se presentan en esta ocasión.

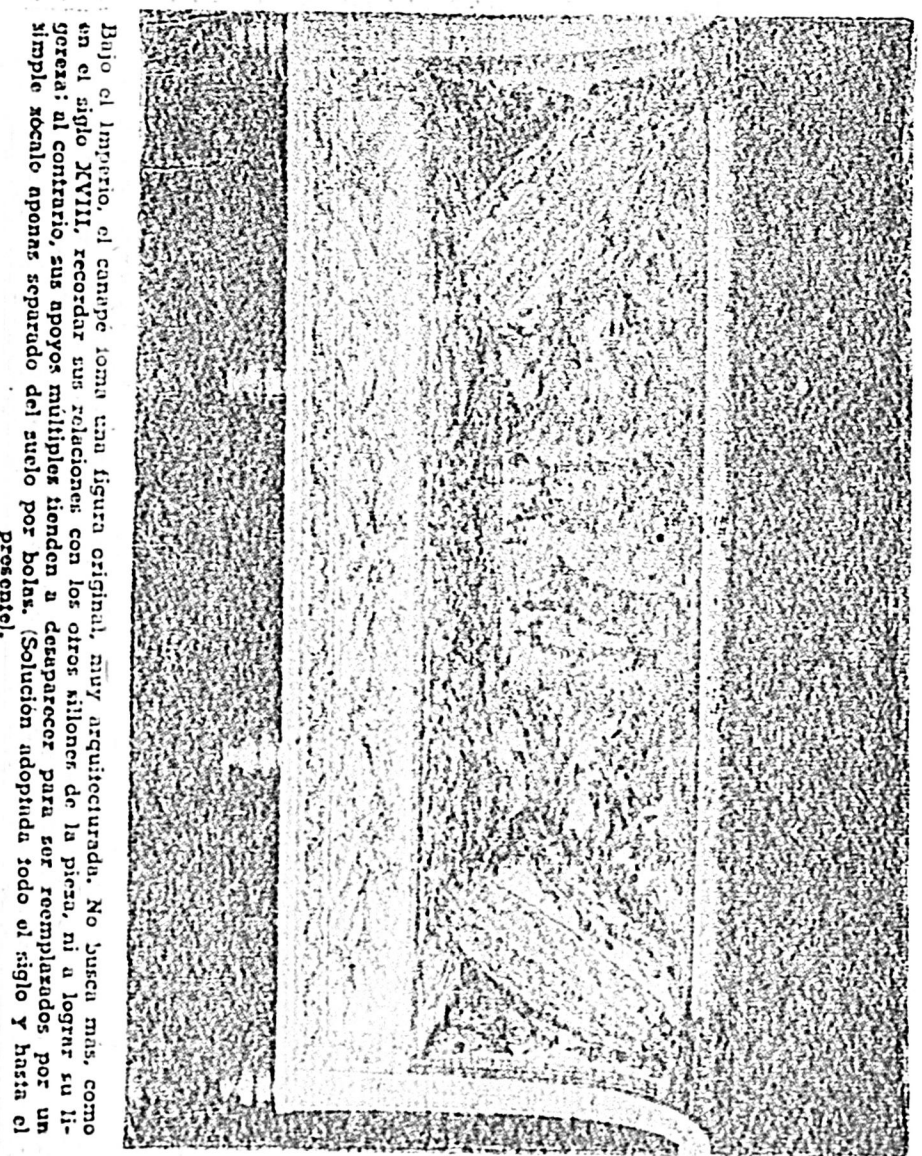


La arqueología, en momentos de medio siglo, ha estado en el dominio de la vida. Se podría afirmar por otra parte, que en el Directorio y en el Imperio hubiere existido con todo un sentido Directorio y un estilo Imperio.

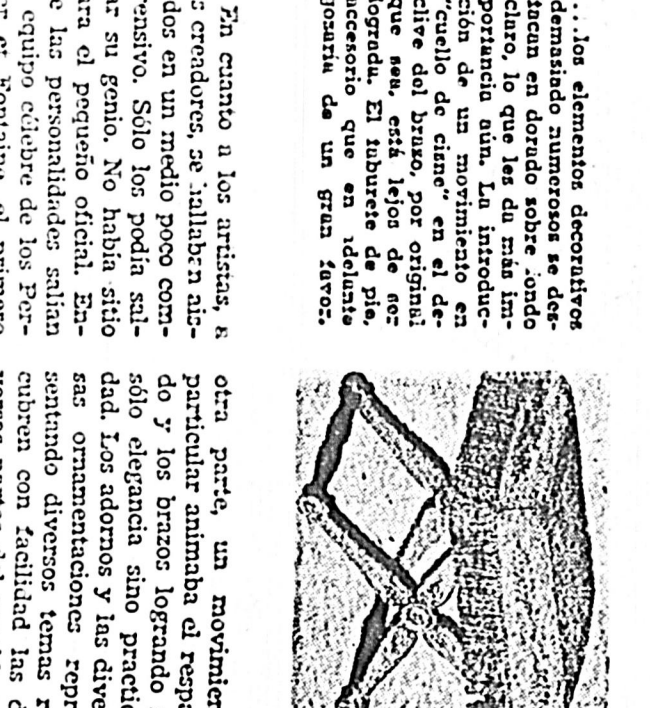
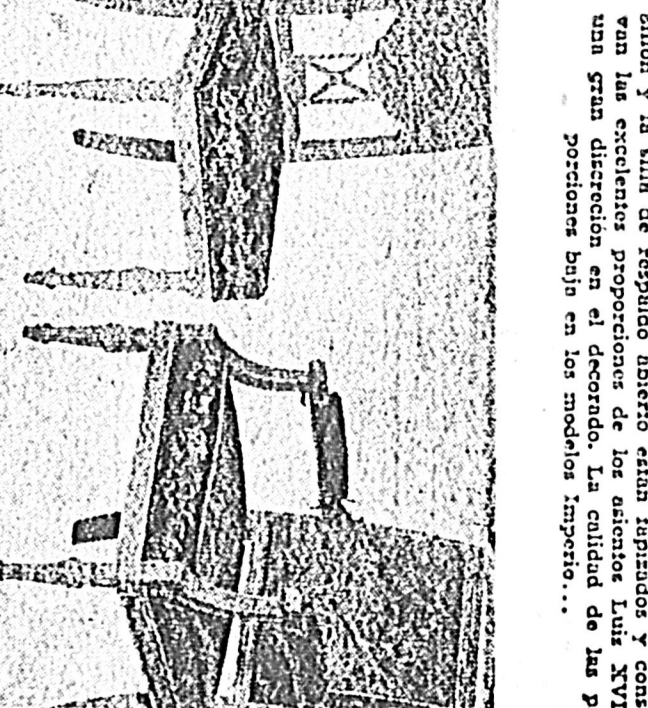
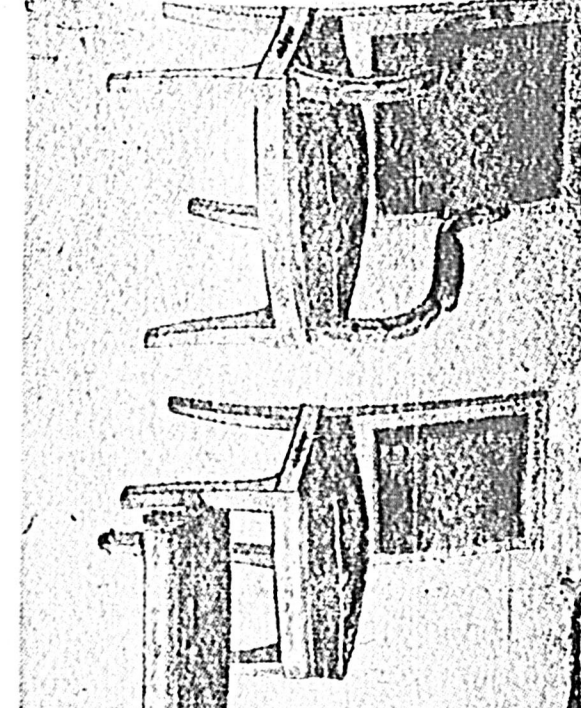
No nos anticipemos. El arte directorio del siglo XVIII, que es el arte de la restauración, se presenta en esta ocasión. Los estilos imperio y directorio, que son los estilos de la restauración, se presentan en esta ocasión.



En la restauración, se ha visto un movimiento en un largo camino. Se ha visto un movimiento en un largo camino. Se ha visto un movimiento en un largo camino.



En cuanto a los artistas, a particular animaba el resplandor de un medio poco común. Solo los podía salvar su genio. No había sido para el pequeño oficial. Entre las personalidades salían el equipo de los Perrier y el equipo de los Perrier.



R. CLAMET.